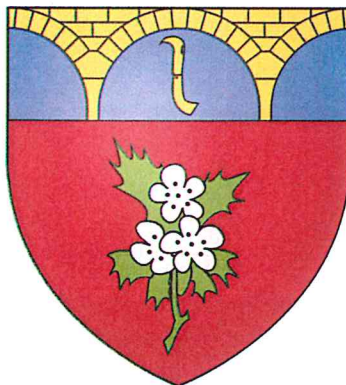




COMMUNE DE SAINT-GERVAIS-LA-FORET

MARCHÉ A PROCÉDURE ADAPTÉE
Article 28 du Code des Marchés Publics

**OPÉRATION : Fourniture et livraison de denrées alimentaires avec
lots issus de l'agriculture biologique et des approvisionnements directs
N° DE MARCHÉ : F2015/11**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Lot n°10 : gâteaux secs

ARTICLE 1 : Réglementation, descriptif et qualité des produits

1-1 Réglementation

Les produits faisant l'objet de ce marché doivent répondre à toutes les spécifications énoncées dans les lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et applicables pendant la période d'exécution du marché.

Ils doivent être en tous points conformes à la réglementation en vigueur.

1-2 Qualité des produits

Les denrées faisant l'objet de ce marché doivent être de qualité saine et loyale et correspondre au minimum tant sur le plan bactériologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications édictées par la réglementation en vigueur au jour de la livraison.

Les produits contenant des organismes génétiquement modifiés sont prohibés.

Les produits livrés devront disposer d'une durée résiduelle de conservation de 1 mois au minimum. La durée résiduelle des produits d'une même livraison devra être identique.

La qualité étant un critère déterminant, des échantillons de produits les plus utilisés sont demandés pour être testés (voir bordereau de prix).

Les denrées livrées devront être identiques aux échantillons fournis.

ARTICLE 2 : Présentation, conditionnement et emballage

Lors de la livraison, les emballages ne devront présenter aucun défaut.

Le conditionnement devra assurer une protection convenable du produit.

Les matériaux utilisés doivent être propres et ne doivent pas causer aux produits d'altérations externes ou internes.

ARTICLE 3 : Etiquetage des produits

Les mentions obligatoires devant figurer sur les produits préemballés sont :

- La dénomination de vente qui définit le produit (ex. : confiture extra de framboises)
- L'origine
- La liste des ingrédients mis en œuvre par ordre d'importance décroissante (y compris additifs et arômes)
- La quantité de certains ingrédients, par exemple ceux mis en valeur sur l'étiquetage ou dans la dénomination de vente (ex. : gâteau aux fraises, pizza au jambon)
- La quantité nette du produit en volume (produit liquide) ou masse (autres produits). Si le produit est présenté dans un liquide, indication du poids net égoutté
- La date de consommation pour les denrées périssables : Date Limite de Consommation (DLC) « à consommer jusqu'au... » ou pour les produits de conservation : Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) « à consommer de préférence jusqu'au/avant le... ». Ces mentions doivent figurer en toutes lettres
- L'identification du fabricant : nom, adresse. Si conditionnement par un prestataire, indiquer les coordonnées du centre d'emballage (précédé de « emb » (ex. : EMB A07555))

- Le numéro du lot de fabrication, à des fins de traçabilité. Cette mention est obligatoire depuis 2005. En revanche, la dénomination du lot est libre (ex.: lot 0607)
- Le mode d'emploi, si la denrée nécessite un usage approprié ou une conservation spécifique (ex. : à conserver dans un endroit sec)
- La marque de salubrité (ou estampille sanitaire), qui identifie les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale (marque obtenue auprès de la DSV)

Les mentions ou expressions réglementées :

- « Biologique » : produits issus de l'Agriculture Biologique et certifiés par un organisme de contrôle
- « Pur » : terme utilisable que pour certains produits (pur jus, pur porc)
- « Campagne », « fermier », « paysan » : attention à la prise en compte du caractère fermier lié à l'exploitation agricole
- « Artisanal » : produit qui doit être fabriqué par un artisan, inscrit au registre des métiers
- « Maison » ou « fait maison » : que si le produit est préparé de manière non industrielle, sur le lieu de vente
- « À l'ancienne », « traditionnel » : seulement si produits fabriqués selon des usages anciens répertoriés. Pas d'additifs
- « Naturel » : produit non transformé, non traité, tel qu'on le trouve à l'état naturel
- « Du terroir » : signifie l'utilisation de matières premières obtenues à partir de procédés de fabrication, issues d'une aire géographique restreinte. Privilégier l'origine géographique ou le terme « fermier »

A le 2015

A St-Gervais-la-Forêt, le 23 octobre 2015

Signature du candidat,
Précédée de la mention manuscrite
« Lu et approuvée »

Le Maire,



Nom, prénom, qualité, cachet

Jean-Noël CHAPPUIS